



日本の農業を応援したい 子どもに食べさせたいお豆腐を作りたい だから国産大豆100%

からだ やさしい とうふ おやつ



SOY MILK

おさつキャラメルといもようかん



recipe

おさつキャラメル〈材料と作り方〉10×10cmの流し缶2缶分

さつまいも 100g

砂糖 20g

水 30ml

グラニュー糖 200g

水あめ 20g

はちみつ 45g

水 50ml

まめぞうプラス

or まめぞう豆乳 } 100ml

生クリーム 100ml

バター(食塩不使用) 20g

① さつまいもは蒸して熱いうちに潰し、砂糖・水と一緒に火にかけ、さつまいもペーストを作る。(さつまいもは好みで粒を残してもよい)

② 鍋に水とグラニュー糖、水あめ、はちみつを入れ火にかける。とろみがついてきたら弱火にし、キャラメル状になるまで混ぜる。

③ 豆乳、生クリーム、バターを加え、軽く混ぜる。

④ 鍋を回しながら弱火で煮詰めて、130℃になったら火を止める。

⑤ キャラメル(生地)ができたらさつまいもペーストを加え混ぜ合わせ、あら熱が取れたらオープン用シートを敷いた型に流し入れ、冷蔵庫で約2時間冷やし固める。

⑥ 固まったら一口サイズに切り、ひと粒ずつ包む。

いもようかん〈材料と作り方〉15×10cmの流し缶1缶分

粉寒天 3g

水 50ml

さつまいも 500g

まめぞうプラス

or まめぞう豆乳 } 100ml

砂糖 80g

バター 5g

① 粉寒天は水に振り入れて、よく混ぜる。

② さつまいもは皮をむいて2cm厚さに輪切りにし、水にさらしてアク抜きする。蒸して、熱いうちに裏ごしをする。

③ 鍋に寒天を入れて煮溶かし、豆乳と②、砂糖、バターを加えてなめらかになるまで混ぜ、火を止める。

④ 流し缶に入れ、冷やし固める。



田 んぼの稲穂も垂れ、
風にしたおやかに揺れる風景が好き。
流れる風も日差しも土のにおいも元氣。
秋って自然の恵みに「いただきます」ってカンジ。
今日、鹿児島島の友達がおさつキャラメルを送ってくれた。
会社のおみやげのおやつにおさつキャラメルを手作り。
蒸かしたら黄金色でいいにおい。
あつ昔、子どものころに行った
おばあちゃんちの干し芋、思い出した。
縁側で食べたこんがり香ばしいあの味、食べてないな。
今度のお休みは、
芋ようかん作って実家まで行ってみよう。

<http://www.otoufu.co.jp>

おとうふ工房いしかわ

検索



おとうふ工房いしかわは、料理研究家の辰巳芳子さんが主宰する「NPO法人 大豆100粒運動を支える会」の活動を支援しています。

おとうふ工房 いしかわ

〒444-1304 愛知県高浜市豊田町1丁目204-21
TEL 0566-54-0330代 FAX 0566-54-3331

直営店「とうふや豆蔵」もご利用ください(愛知・東京・大阪 16店舗)

